

Ξηρή Μαγιά *Dry Yeast*



- ❖ Η ξηρή μαγιά είναι κατάλληλη για κάθε είδους αρτοπαρασκεύασμα.
The dry yeast is suitable for use in any kind of bakery products
- ❖ Στη δοσολογία παρασκευής μιγμάτων απαιτείται σχεδόν το 1/3 της ξηρής μαγιάς σε σχέση με την ποσότητα νωπής.
Only 1/3 of the dry yeast is needed in the mixture, in comparison to the needed quantity of the fresh yeast.
- ❖ Η ξηρή μαγιά έχει διάρκεια ζωής 24 μήνες, ενώ η νωπή 40 ημέρες
The shelf life of the dry yeast is 24 months, while the shelf life of the fresh yeast is 40 days.
- ❖ Η ξηρή μαγιά συντηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, χωρίς να υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης του προϊόντος από αυξομειώσεις της θερμοκρασίας.
Dry yeast remains stable at room temperature, without danger of spoilage of the product in case of increasing or decreasing temperature.

Διατίθεται σε συσκευασία 500g.
Available packaging 500g

